

**(54) BOILED EGG CONTAINING ALBUMEN AND YORK IN MIXED STATE**

(11) 2-211850 (A) (43) 23.8.1990 (19) JP  
 (21) Appl. No. 64-33486 (22) 13.2.1989  
 (71) MITSUO TAKEDA (72) MITSUO TAKEDA  
 (51) Int. Cl<sup>5</sup>. A23L1/32

**PURPOSE:** To prepare the subject boiled egg having plain and, nevertheless, thick taste and flavor by stirring the content of a raw egg in unbroken state and coagulating the content with heat.

**CONSTITUTION:** The content of a raw egg is stirred by putting a raw egg in a tube of a woven fabric, holding both ends of the tube with hand and rotating the tube at the outside of the body. The stirred egg is coagulated with heat to obtain the objective boiled egg.

**(54) PREPARATION OF MINCED MEAT**

(11) 2-211851 (A) (43) 23.8.1990 (19) JP  
 (21) Appl. No. 64-20414 (22) 30.1.1989  
 (71) NICHIRO GYOGYO KAISHA LTD (72) NOBUTAKA TAKEUCHI(3)  
 (51) Int. Cl<sup>5</sup>. A23L1/325, A22C25/16

**PURPOSE:** To obtain minced meat containing little ingredients by subjecting a fish body to pretreatment such as scaling and degutting, removing the bones, the abdominal black membrane, the fins, the tails, etc., from the fish, peeling the skin together with the subcutaneous black skin and treating the obtained skinned fillet with a meat-collection machine.

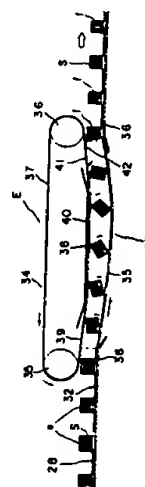
**CONSTITUTION:** A round fish such as walleye pollack is scaled with a scaling machine, the head is cut off with a head cutter, the belly is opened, the guts are scraped off and the kidneys are removed to obtain a dressed fish body. The triangular bones, ribs and abdominal black membrane are completely removed and the internal bones, fins and tail are cut off from the body to obtain fillets having skin and sliced into three pieces. The subcutaneous black membrane and the skin are removed with a skinning machine to obtain a skinned fillet composed almost completely of the fish meat. The fillet is treated with a meat-collection machine to remove the sinews and remaining small bones from the meat. The contents of the ingredients is decreased to 1/5-1/100 of the conventional product. The process is suitable for ship-processing since the amount of leaching water can be decreased.

**(54) APPARATUS FOR PRODUCING CRAB MEAT-LIKE PASTE PRODUCT**

(11) 2-211852 (A) (43) 23.8.1990 (19) JP  
 (21) Appl. No. 64-31382 (22) 9.2.1989  
 (71) YANAGIYA K.K. (72) SEIJI TSUSHIMA  
 (51) Int. Cl<sup>5</sup>. A23L1/325

**PURPOSE:** To prepare a crab meat-like paste product having the palatability and appearance close to those of crab meat, in high efficiency, by turning finely slit block 90°, thereby forming a vertical slit product having the cut faces as the upper and lower faces.

**CONSTITUTION:** A block of paste product (e) transferred via a meat web forming part, an incision part, a press-forming part, a cutting part for a slit block and an upper transfer part 32 of a transfer conveyor 28 is clamped between belts 35, 37 and further transferred. The speed of the transfer conveyor 28 is high and the paste block (e) is turned 90° in the direction of the arrow to form the upper and lower faces with the cut faces S. The block is released from the belt 37 by the aid of a piano wire 42 and the obtained vertical slit product (f) is transferred on the transfer belt 28, passed through a connection part, a forming part of packaged continuous block, a unit block cutting part, a steaming and cooling part, a film-removing part, a cutting part of the crab meat-like paste product and packaging part and thermally sterilized by boiling.



## ⑫ 公開特許公報(A) 平2-211850

⑬ Int. Cl.<sup>8</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 平成2年(1990)8月23日

A 23 L 1/32

D 2114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全2頁)

⑮ 発明の名称 白身と黄身がまざりあつたゆで卵

⑯ 特 願 平1-33486

⑰ 出 願 平1(1989)2月13日

⑱ 発 明 者 武 田 光 雄 京都府京都市伏見区向島津田町151 ビアグレース21-202

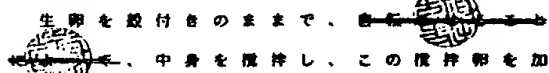
⑲ 出 願 人 武 田 光 雄 京都府京都市伏見区向島津田町151 ビアグレース21-202

## 明 細 書

## 1. 発 明 の 名 称

白身と黄身がまざりあつたゆで卵

## 2. 特 許 請 求 の 範 囲



生卵を殻付きのまま、白身と黄身を攪拌し、この攪拌卵を加熱凝固させて製造する、白身と黄身がまざりあつたゆで卵。

## 3. 発 明 の 詳 細 な 説 明

## 産業上の利用分野

この発明は、生卵を殻付きのまま、白身と黄身を攪拌し、その攪拌卵を加熱凝固させる事によって製造する、白身と黄身がまざりあつた卵に関するものである。

## 従来の技術

従来のゆで卵は生卵をそのまま、加熱凝固させるだけのものであり、白身と黄身がわかれていたものであった。

## 発 明 が 解 決 し よ う と す る 問 題 点

本発明は、卵殻に何ら細工を施すことなく、中身を殻付きのまま攪拌し白身と黄身がまざりあつたゆで卵を製造するものである。

## 問 題 点 を 解 決 す る 手 段

本発明は、殻付きの生卵を、卵殻に何ら細工を施すことなく攪拌する為に生卵を回転させる事を見出した。

その為に、次の様な手段を見出した。

(A) ナイロン、テトロン、絹等の繊維織物で筒状のものをつくる、その中に生卵を入れる。

(B) その筒状のものの両はしを、左右の手でもち、体の外側に回転させる、回転させた所で、左右の手を強く引っ張る、その時の張力によって、筒状のものの中の生卵は急速に体の内側へと逆回転する、その時の回転力によって、生卵は回転する。

(C) この運動を10数回くりかえす。

作用

この様にすると生卵は、卵殻に何ら加工を施す事なく、殻付きのまま中身が攪拌され、殻付きの攪拌卵が出来る。

実施例

つぎに、その殻付きの攪拌卵を加熱凝固させると、白身と黄身がまざりあった、ゆで卵ができる。

又、この殻付きの攪拌卵に穴等をあけその穴より注射器等で調味料等を注入し、加熱凝固させると、味付きの白身と黄身が混ざりあった、ゆで卵ができる。

発明の効果

白身の淡白な風合いと、黄身の濃厚な味がとけあって、あっさりとしかも、こくのある風味となり、卵料理の新素材として、価値ある商品となる。

特許出願人 武 田 光 雄

